Tefal®

TOI & MOI

FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

TR



www.tefal.com

FR

CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration et, si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

FR

- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil, ni le cordon.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.
  Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal.
La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Description

1 - Couvercle verre
2 - Caquelon
3 - Prise du cordon
4 - Base avec resistance
5 - Cordon
6 - Thermostat
7 - Spatule bois
8 - Sangle de rangement

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil.
- N'utiliser que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.

FR

- Pour éviter de détériorer le caquelon : utiliser celui ci uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…)
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Pour préserver le revêtement du caquelon, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

A ne pas faire

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé .
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil chaud durant son utilisation.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Ne pas couper directement dans le caquelon.
- Ne pas transporter le produit par la sangle de rangement.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes ; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.

Conseils / informations

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, …)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Cuisson tajine mijotage - A

- Si vous souhaitez utiliser la fonction tajine, placer délicatement les aliments à cuire dans la base du caquelon (2) et mettre le couvercle (1). Régler le thermostat et laisser cuire selon le degré de cuisson souhaité - **A**.

Cuisson wok - B

- Si vous souhaitez utiliser la fonction wok, retirer le couvercle (1). Placer délicatement les aliments à cuire dans la base du caquelon (2). Ne pas utiliser de fourchette, d'ustensiles en métal pour retirer la nourriture collée sur le fond de la cuve afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif. Utiliser une spatule plastique ou en bois pour preparer vos recettes - **B**.



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

NL

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

- ⚠ Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en een geïntegreerde geaarde stekker hebben; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- U dient het snoer regelmatig op beschadigingen te controleren, indien het snoer beschadigd is dient u het apparaat niet te gebruiken.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

NL

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.
Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
Trek het snoer uit alvorens het toestel te reinigen en droog de stekker voor het snoer alvorens het toestel opnieuw te gebruiken.

Wij danken u voor de aankoop van dit Tefal apparaat.
Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Beschrijving

1 - Glazen deksel
2 - Fonduepan
3 - Snoercontact
4 - Onderstel met weerstand
5 - Snoer
6 - Thermostaat
7 - Houten spatel
8 - Opbergriem

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- Zie er op toe dat de fonduepan stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center fonduepan.
- Om te voorkomen dat de fonduepan beschadigd raakt, deze alleen gebruiken op de ondergrond die hiervoor ontworpen is. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat…)
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door, bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.

NL

Niet doen

- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- De warme fonduepan niet in of onder water houden. De fonduepan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de fonduepan en het verwarmingselement leggen.
- Voedingsmiddelen niet in de fonduepan snijden.
- Draag het toestel nooit aan de opbergriem.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.

Adviezen / Informatie

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Tijdens het eerste gebruik kan er tijdens de eerste paar minuten geur en rook vrijkomen.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Bereiding tajine sudderen - A

- Als u de tajinefunctie wilt gebruiken, legt u de ingrediënten voorzichtig in de kookpot (2) en plaatst u het deksel (1). Stel de thermostaat in en laat koken volgens de gewenste bereidingsgraad - **A**.

Cuisson wok - B

- Als u de wokfunctie wilt gebruiken, verwijdert u het deksel (1). Leg de ingrediënten voorzichting in de kookpot (2). Gebruik geen vork of metalen keukengerei om aangebakken voeding van de kuip te verwijderen om krassen in de antikleeflaag te voorkomen. Gebruik altijd een plastic of houten spatel - **B**.



Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

DE

SICHERHEITSHINWEISE WICHTIGE VORKEHRUNGEN:

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.
  Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
  - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - landwirtschaftlichen Anwesen,
  - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Geräts entfernen.
- Rollen Sie das Stromkabel ganz ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.

- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Stromkabel muss in regelmäßigen Zeitabständen auf eventuelle Beschädigungen hin überprüft werden; sollte das Stromkabel beschädigt sein, darf es nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden. Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie

DE

beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.
Das Stromkabel muss vor der Reinigung des Geräts herausgezogen und der Anschluss für das Stromkabel muss vor der neuerlichen Verwendung des Gerätes getrocknet werden.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät von Tefal entschieden haben.
Tefal behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Beschreibung

1 - Glasdeckel
2 - Wok-Topf
3 - Kabelanschluss
4 - Sockel mit Heizelement
5 - Netzkabel
6 - Thermostat-Regler
7 - Spatel aus Holz
8 - Aufbewahrungsschlinge

Immer

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf es sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.
- Versichern Sie sich, dass der Wok-Topf stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt. Verwenden Sie nur den mit dem Gerät mitgelieferten oder einen bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbenen Wok-Topf.
- Um zu vermeiden, dass der Wok-Topf beschädigt wird, verwenden Sie diesen nur zusammen

mit dem Gerät, für das er entwickelt wurde. (z.B.: nicht in einem Ofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung Wok-Topfs nicht zu beschädigen.

Niemals
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Stellen Sie den heißen Wok-Topf nicht auf einer empfindlichen Fläche ab und nicht unter fließendes Wasser.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf es nicht verschoben werden.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung, ...).
- Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen den Wok-Topf und die Heizspirale.
- Schneiden Sie nicht direkt im Wok-Topf
- Transportieren Sie das Gerät nicht an dessen Aufbewahrungsschlinge.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einen Gasherd.
- Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.
- Um Beschädigungen Ihres Produkts zu vermeiden, bereiten Sie niemals flambierte Rezepte damit zu.

Ratschläge / Informationen
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Schmorfunktion - A
- Wenn Sie die Schmorfunktion verwenden möchten, geben Sie die zu garenden Zutaten vorsichtig in den Topf (2) und setzen Sie den Deckel auf (1). Stellen Sie den Thermostat ein und lassen Sie je nach gewünschter Garstufe schmoren - **A**.

Wok-Funktion - B
- Wenn Sie die Wok-Funktion verwenden möchten, nehmen Sie den Deckel (1) ab. Geben Sie die zu garenden Zutaten vorsichtig in den Topf (2). Benutzen Sie weder Gabeln noch sonstige Metallgegenstände, um am Boden des Topfes anhaftende Zutaten zu lösen, damit Sie die Antihaft-Beschichtung nicht zerkratzen. Verwenden Sie einen Kunststoff- oder Holzspatel für die Zubereitung Ihrer Gerichte - **B**.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

CONSIGLI DI SICUREZZA PRECAUZIONI IMPORTANTI

IT

- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
  Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile

con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.

- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- ⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata; prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Il cavo d'alimentazione deve essere verificato regolarmente per rilevare qualsiasi segno di deterioramento, e se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai nell'acqua l'apparecchio né il cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da

bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.

IT

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Il cavo deve essere scollegato prima delle operazioni di pulizia dell'apparecchio e la presa per il cavo deve essere asciugata prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal.

La società Tefal si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Descrizione

1 - Coperchio in vetro
2 - Casseruola
3 - Presa cavo
4 - Base con resistenza
5 - Cavo
6 - Termostato
7 - Spatola di legno.
8 - Cinghia di chiusura

Cosa fare

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.

- Fare attenzione che la casseruola sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio. Utilizzare solo la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Per evitare di deteriorare il pentolino di ceramica, utilizzarlo solo sull'apposito supporto. (es.: non metterlo in un forno, sul gas o una piastra elettrica...).
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Per preservare il rivestimento della casseruola, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.

Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non mettere la casseruola calda sotto l'acqua o su una superficie delicata.
- Non spostare l'apparecchio caldo durante il suo utilizzo.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente, ...).
- Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto sulla casseruola , e tra la resistenza.
- Non tagliare direttamente nel casseruola.
- Non trasportare l'apparecchio servendosi della cinghia di chiusura.
- Non appoggiare l'apparecchio su di una superficie scivolosa o calda, o vicino ad essa. Non lasciare mai il cavo pendente sopra una fonte di calore (piastre di cottura, fornelli a gas ecc.).
- Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Per evitare l'usura del vostro prodotto non utilizzarlo per realizzare ricette flambées.

Consigli / informazioni

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Cottura lenta tajine - A

- Se si desidera cuocere con la funzione tajine, posizionare con delicatezza gli alimenti sul fondo del tegame (2) e mettere il coperchio (1). Regolare il termostato e cuocere secondo il grado di cottura desiderato - **A**.

Cottura wok - B

- Se si desidera utilizzare la funzione wok, rimuovere il coperchio (1). Posizionare con delicatezza gli alimenti sul fondo del tegame per cuocerli (2). Per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente, non utilizzare forchette o utensili in metallo per rimuovere i residui che si sono attaccati al fondo del tegame. Utilizzare una spatola di plastica o di legno per preparare le ricette - **B**.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

ES

- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si no han podido beneficiarse si a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrosque completamente el cable.
- Compruebe que la instalación eléctrica es

compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.

ES

- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- El cable de alimentación debe ser verificado regularmente para detectar cualquier signo de deterioro, y si el cable está dañado, el aparato no debe ser utilizado.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. Nunca sumergir en el agua el aparato ni el cable.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con

capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
Debe retirarse el cable antes de limpiar el aparato y debe secarse la toma del cable antes de volver a usarlo.

ES

Le agradecemos que haya comprado este aparato Tefal.
La sociedad Tefal se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Descripción

1 - Tapa de cristal
2 - Cacerola
3 - Entrada de cable
4 - Base con resistencia
5 - Cable
6 - Termostato
7 - Espátula de madera
8 - Correa para guardar el aparato

Lo que se debe hacer

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la cacerola esté estable y bien colocada sobre la base del aparato. Utilice exclusivamente la cacerola suministrada con el aparato o adquirida en un centro de servicio autorizado.
- Para evitar deteriorar la cacerola, utilícela únicamente sobre el soporte para el que ha sido diseñada. (ex: no ponerla en el horno, sobre el gas o una placa eléctrica).

- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Para preservar el revestimiento de la cacerola, utilice siempre una espátula de plástico o madera.

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No poner el cazo para fondue caliente sobre una superficie frágil o debajo del agua.
- No desplace el aparato durante su utilización.
- No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).
- No colocar nunca papel de aluminio o cualquier otro objeto debajo de la cacerola para la fondue, y entre la resistencia.
- No cortar nunca directamente en la cacerola.
- No utilice la correa para guardar el aparato con el fin de trasladarlo.
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies resbaladizas o calientes. No deje nunca el cable encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas…).
- No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- A fin de evitar cualquier deterioro de su producto, nunca realice ninguna receta flambeada encima del mismo.

ES

Consejos / información

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.avec un chiffon sec.

Cocción de tayín a fuego lento - A

- En caso de que desee usar la función de tayín, coloque con cuidado los alimentos que vaya a cocinar en el fondo de la cazuela (2) y ponga la tapa (1). Ajuste el termostato y cocine en función del grado de cocción deseado - **A**.

Cocción de wok - B

- En caso de que desee usar la función de wok, retire la tapa (1). Coloque con cuidado los alimentos que vaya a cocinar en el fondo de la cazuela (2). Para evitar arañazos en el revestimiento antiadherente, no use tenedores ni utensilios metálicos a la hora de retirar la comida pegada al fondo de la cubeta. Utilice una espátula de plástico o madera para preparar sus recetas - **B**.



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

CONSELHOS DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

PT

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia :
  - Em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Desenrole o cabo por completo.

- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- ⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada; tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente por forma a detectar qualquer sinal de deterioração e, caso o cabo de alimentação se encontre de alguma forma danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho e o cabo na água.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais

PT

de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcançe de crianças com menos de 8 anos de idade.
O cabo deve ser retirado antes da limpeza do aparelho e a ficha do cabo deve ser seca antes de voltar a utilizar o aparelho.

Parabéns por ter adquirido este aparelho Tefal.
A Tefal reserva-se o direito de alterar a qualquer altura, no interesse do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.

Descrição

1 - Tampa de vidro
2 - Recipiente
3 - Ficha do cabo
4 - Base com resistência
5 - Cabo
6 - Termóstato
7 - Espátula de madeira
8 - Cinta de arrumação

A fazer

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Certifique-se que o recipiente se encontra perfeitamente estável e correctamente colocado sobre a base do aparelho. Utilize apenas o recipiente fornecido com o aparelho ou adquirido junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

- Por forma a não danificar o recipiente, utilize-o apenas sobre o suporte para o qual foi concebido. (ex.: não o coloque num forno, num bico de gás ou placa eléctrica…).
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Para preservar o revestimento do recipiente, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.

A não fazer

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Não colocar a recipiente quente dentro de água ou sobre uma superfície frágil.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente...).
- Nunca coloque papel de alumínio ou qualquer outro objecto por baixo do recipiente nem entre a resistência.
- Não corte directamente no recipiente.
- Não transporte o aparelho segurando na cinta de arrumação.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de superfícies escorregadias ou quentes; não deixe o cabo de alimentação pendurado por cima de uma fonte de calor, placas eléctricas ou fogão a gás…).
- Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Para evitar a degradação do seu aparelho, não realize receitas flambé no mesmo.

PT

Conselho / informação

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo.
- A resistência não se limpa. No caso de estar realmente suja, aguarde até estar totalmente fria e esfregue-a com um pano seco.

Cozedura tajine lume brando - A

- Caso pretenda utilizar a função tajine, coloque delicadamente os alimentos a cozer na base da caçarola (2) e coloque a tampa (1). Regule o termóstato e deixe cozer de acordo com o grau de cozedura pretendido - **A**.

Cozedura wok - B

- Caso pretenda utilizar a função wok, retire a tampa (1). Coloque delicadamente os alimentos a cozer na base da caçarola (2). Não utilize garfos nem utensílios de metal para retirar os alimentos colados ao fundo da cuba a fim de evitar riscar o revestimento antiaderente. Utilize sempre uma espátula de plástico ou de madeira para preparar as suas receitas - **B**.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

- Fully unwind the power cord.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into a socket outlet with an earth connection.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection; take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its after-sales service.
- The power supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the appliance in water. Do not immerse the appliance and power cord in water.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been

EN

given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

EN

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Remove the power cord before cleaning the appliance and the cord socket must be dried out before further use.

Thank you for buying this TEFAL appliance.

Tefal has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Description

1 - Glass lid
2 - Pan
3 - Cord plug
4 - Base with heating element
5 - Cord
6 - Thermostat
7 - Wooden spatula
8 - Storage strap

Do

- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over the power cord.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- Ensure that the pan is stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the pan provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.

- Use the pan only on its specially designed holder not to damage it. (e.g.: do not use it in an oven, on a gas or electric hob, etc.).
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Use oven gloves, handles and knobs may become hot after prolonged use.
- Always use a plastic or wooden spatula to preserve the coating of the pan.

Do not

- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place the hot pan under water or on a fragile surface.
- Do not move the hot appliance when in use.
- Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating, ...).
- Do not use aluminium foil or other objects under the pan, or between the heating coil.
- Do not slice directly on the pan.
- Do not carry the appliance using the storage strap.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; never leave the cord hanging over a heat source (hotplates, gas stove, etc.).
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.

EN

Advice / information

- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

Tagine stewing - A

- If you want to use the tagine function, place the food to be cooked gently on the base of the pot (2) and put on the lid (1). Adjust the thermostat and cook until the desired result is achieved, ensuring that the food is thoroughly cooked **A**.

Wok cooking - B

- If you want to use the wok function, remove the lid (1). Place the food to be cooked gently on the base of the pot (2). If food should stick to the base of the pot, do not use forks or metal utensils to avoid scratching the non-stick coating. Use a plastic or wooden spatula to prepare your recipes - **B**.



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLI UYARILAR

- Bu cihaz yalnız evsel ev içi kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır :

- mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
- çiftliklerde,
- otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
- otel odaları türünden ortamlarda.

TR

- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Güç kordonunu tamamen açın.

- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- ⚠ Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır, kordonya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.
- Besleme kordonu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kordon veya özel düzenekle değiştirilmesi gerekir.
- Elektrik kordonunda hasar olup olmadığı düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir, eğer kordon hasar görürse cihaz kullanılamaz.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz suya daldırılmamalıdır. Cihazı veya kordonyu asla suya batırmayın.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile

ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oymamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
Cihaz temizlenmeden önce kablo geri sarılmalı ve yeniden kullanılmadan önce fişi kuru olmalıdır.

TR

Ev içi kullanım amacıyla tasarlanmış Tefal marka bir ürün seçtiğiniz için teşekkür ederiz.
Tefal SA'nın süregelen bir araştırma ve geliştirme politikası mevcut olduğundan, ürünlerin üzerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklikler yapabilir.

Betimleme

1 - Cam kapak
2 - Güveci
3 - Kablo girişi
4 - Isıtma ekipmanına sahip taban
5 - Kordon
6 - Termostat
7 - Spatula kullanın
8 - Saklama askısı

Yapilmasi gerekenler

- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonnun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen gösterek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Eğer cihaz masa üzerinde kullanılacaksa, çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.
- Tabağın sabit olduğundan ve cihazın tabanına doğru yerleştiğinden emin olun. Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonnun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen gösterek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Fondü kabının zarar görmemesi için sadece onun için belirlenen altlıkla kullanınız. (örn: fırına, gaza veya elektrikli plakaya koymayın...).
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Fondü kabının yapışmaz kaplamasının zarar görmemesi için, tarifi hazırlarken tercihen plastik veya tahta spatula kullanın.

Yapilmamasi gerekenler

- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Sıcak ısıtıcıyı suya sokmayınız ve nazik yüzeylere bırakmayınız.
- Cihaz çalışır durumdayken yerini değiştirmeyin.
- Pişirme yüzeyine (örn: yapışma önleyici kaplamalar, ...) hasar vermemek için asla telli sünger veya ovalama kremi kullanmayın.
- Alüminyum folya yada başka bir malzemeyi haznenin içinde ve dışında kullanmayınız.
- Yiyecekleri asla cihazın üzerinde iken kesmeyin.
- Cihazı saklama askısından tutarak taşımayın.
- Cihazı kaygan veya sıcak zemin üzerine yerleştirmeyin; cihazın kordonunun sıcaklık kaynağı unsurlar (ocak, gazlı fırın vb...) üzerine doğru sarkmasına asla izin vermeyin.
- Cihazın pişirme yüzeylerine pişirme aletlerini bırakmayın.
- Hasar görmemesi için, ürününüzü asla flambe hazırlamak için kullanmayın.

Tavsiye / danışma

TR

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.
- Rezistans temizlenmemelidir. Çok kirli olduğu durumlarda, tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.

Tagine güveç - A

- Tagine işlevini kullanmak istiyorsanız pişirieceğiniz malzemeyi haznenin (2) alt kısmına yerleştirin ve kapağını (1) kapatın. Termostatı ayarlayın ve damak tadınıza uygun sürede pişirin - **A.**

Wok - B

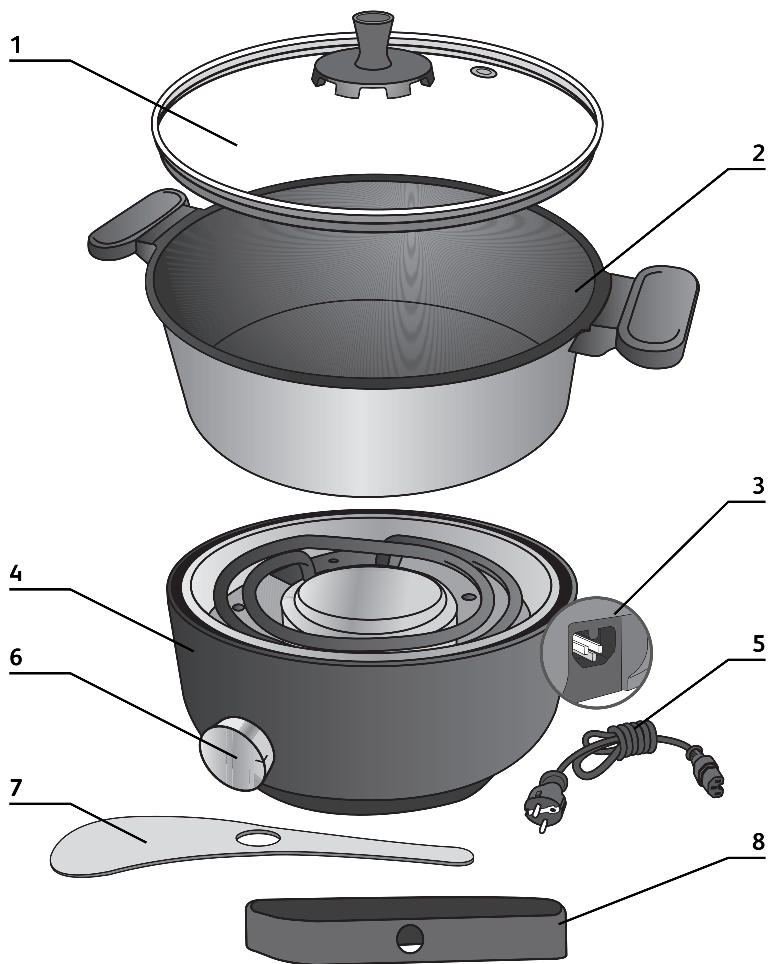
- Wok işlevini kullanmak istiyorsanız kapağı (1) açın. Pişireceğiniz malzemeleri haznenin (2) alt kısmına yerleştirin. Yapışmaz kaplamanın çizilmesini önlemek için haznenin alt kısmına yapışan malzemeleri çıkarmak amacıyla çatal gibi metal mutfak gereçleri kullanmayın. Yiyecekleri hazırlarken plastik veya ahşap bir spatula kullanın - **B.**



Önce çevre koruma !

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➲ Dönüşüm yapılabilmesı için bir toplama noktasına bırakın.


1
2
3
4
5
6
7
8



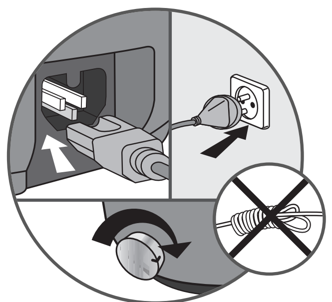
1



2



3

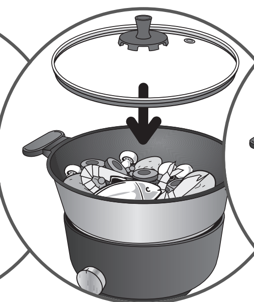


4

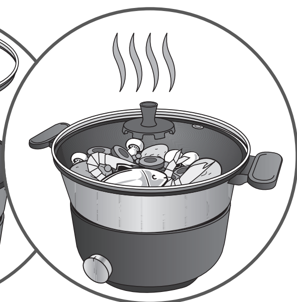
A.



5

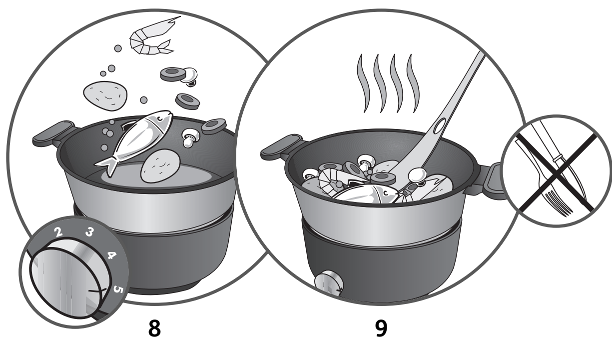


6

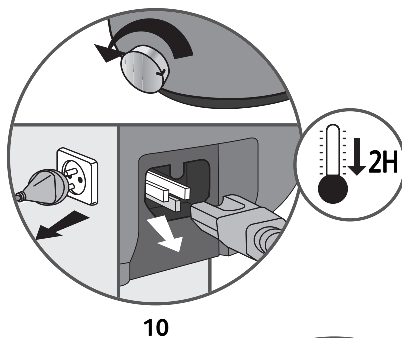


7

B.

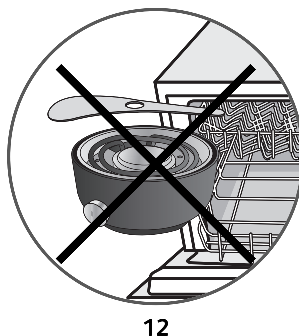


8 9



10

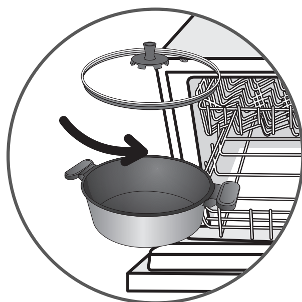




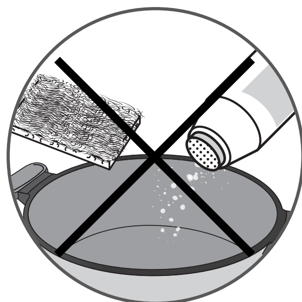
11 12



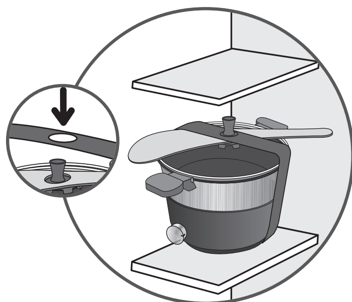
13



14



15



16

FR

Recettes Wok & Stew

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Tajine de veau aux pois chiches (pour 2 personnes)

Préparation : 20 min + laisser tremper les pois chiches depuis la veille
Cuisson : 3 h

• 400 g de veau (épaule ou autre morceau tendre) • 1/2 boîte de pois chiches secs • 1 oignon émincé • 1 tomate pelée • 1 c. à soupe de coriandre hachée • 1/2 c. à café de cumin • 1/2 c. à café de safran • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Les pois chiches secs doivent être trempés dans de l'eau salée depuis la veille. Couper la viande en morceaux. Mettre l'huile dans une poêle et faire blondir les oignons. Ajouter les morceaux de viande et faire dorer. Mettre la viande dans le WOK & MIJOTÉ. Ajouter la tomate, la coriandre, le cumin et le safran. Saler, poivrer et mélanger. Verser 1/2 verre d'eau. Ajouter les pois chiches et mélanger. Brancher l'appareil et cuire à couvert 3 heures, en position mijotage. Servir.

Curry de poisson (pour 2 personnes)

• 400 g de filets de poisson (morue, maquereau) • 50 g de beurre • 1/2 oignon • 1/2 gousse d'ail • 1 c. à café de fenugrec en poudre • 1 c. à café de coriandre en poudre • 1 c. à café de cumin en poudre • 1 c. à café de poivre noir broyé • 1 c. à café de piment piquant en poudre • 2 c. à soupe de purée de tomate • 1 feuilles sèches de laurier • 1/2 citron • sel
Temps de cuisson : 30 minutes

Faire chauffer le beurre dans le WOK & MIJOTÉ., position max, puis faire rissoler l'oignon et l'ail hachés. Ajouter ensuite toutes les épices et faire cuire pendant 2 à 3 min. Incorporer la purée de tomate, le laurier, puis verser 1/2 verre d'eau bouillante tout en remuant. Plonger le poisson coupé en morceaux, porter à ébullition et laisser frémir pendant 15 min, position max. Arroser de jus de citron, puis vérifier l'assaisonnement en sel et servir aussitôt.

Risotto de volaille aux champignons (pour 2 personnes)

• 150 g de blanc de volaille cuits • 50 g de beurre • 2 oignons moyens • 130 g de riz à grains longs • 100 g de champignons en boîte • 1/2 dl de vin blanc sec • 2 dl de bouillon de volaille • 40 g de parmesan • sel, poivre
Temps de cuisson : 35 minutes

Hacher les oignons. Couper les champignons en lamelles. Couper le blanc de volaille en petits dés. Faire chauffer le beurre dans le WOK & MIJOTÉ., position max. Ajouter les oignons et remuer pendant environ 3 min. Verser le riz, puis remuer à nouveau. Lorsque les grains sont transparents, ajouter les champignons, puis le vin blanc. Laisser cuire à découvert, position max, jusqu'à absorption complète du liquide. Ajouter alors le blanc de volaille, remuer et verser doucement le bouillon. Saler et poivrer, puis laisser mijoter encore 15 à 20 min., position mijotage. Ajouter le parmesan, remuer et servir.

Tajine de poulet aux dattes (pour 2 personnes)

Préparation : 20 min Cuisson : 2 h

• 350 g de filet de poulet coupé en portions moyennes • 8 dattes dénoyautées • 1 tomate • 1 petite courgette • 1 oignon émincé • 1/2 verre de bouillon de volaille • 1 c. à soupe de graines de sésame légèrement grillées • 1 c. à soupe d'huile • sel, poivre

Découper les tomates et les courgettes en dés. Mettre l'huile dans le wok et faire dorer les morceaux de poulet en position max. Ajouter les oignons, les tomates et les courgettes. Mélanger. Ajouter le bouillon de volaille puis saler, poivrer, mélanger et cuire à couvert 1 h 20, position mijotage. Ajouter les dattes et continuer la cuisson 10 min. Parsemer les graines de sésame au moment de servir.

Wok & Stew recepten

Het aantal personen en de bereidingstijd worden enkel ter informatie gegeven en kunnen variëren naargelang de grootte en hoeveelheid van de ingrediënten, en ieders eetlust.

NL

Tajine van kalfsvlees met kikkererwten (voor 2 personen)

Voorbereiding: 20 min + laat de kikkererwten de avond voordien weken
Bereiding: 3 u

• 400 g kalfsvlees (schouder of ander zacht stuk) • 1/2 blik gedroogde kikkererwten • 1 fijngehakte ui • 1 gepelde tomaat • 1 el fijngehakte koriander • 1/2 tl komijn • 1/2 tl saffraan • 2 el olijfolie • zout, peper

Laat de gedroogde kikkererwten de dag voordien weken in gezouten water. Snij het vlees in stukken. Giet de olie in een pan en bak de uien goudgeel. Voeg de stukken vlees toe en bak mooi bruin. Doe het vlees in de WOK & SUDDERGERECHTEN. Voeg de tomaat, de koriander, de komijn en de saffraan toe. Kruid met zout en peper en roer om. Giet er 1/2 glas water bij. Voeg de kikkererwten toe en meng. Schakel het toestel in, dek af en kook 3 uur in sudderstand. Dien op.

Viscurry (voor 2 personen)

• 400 g visfilets (kabeljauw, makreel) • 50 g boter • 1/2 ui • 1/2 teentje knoflook • 1 tl gemalen fenegriek • 1 tl gemalen koriander • 1 tl gemalen komijn • 1 tl gemalen zwarte peper • 1 tl gemalen cayennepeper • 2 el tomatenpuree • 1 gedroogd laurierblaadje • 1/2 citroen • zout
Bereiding: 30 minuten

Verhit de boter in de WOK & SUDDERGERECHTEN, in maximumstand, en bak de fijngehakte ui en knoflook aan. Voeg vervolgens alle specerijen toe en laat 2 tot 3 min bakken. Doe er al roerend de tomatenpuree, de laurier en 1/2 glas kokend water bij. Doe er de vis in stukken bij, breng aan de kook en laat 15 min sudderen in maximumstand. Besprenkel met citroensap, kruid zo nodig bij met zout en dien meteen op.

Risotto van gevogelte met champignons (voor 2 personen)

• 150 g gekookt wit van gevogelte • 50 g boter • 2 middelgrote uien • 130 g langkorrelige rijst • 100 g champignons uit blik • 1/2 dl droge witte wijn • 2 dl kippenbouillon • 40 g Parmezaanse kaas • zout, peper
Bereiding: 35 minuten

Hak de uien fijn. Snij de champignons in plakjes. Snij het gevogeltewit in kleine blokjes. Verhit de boter in de WOK & SUDDERGERECHTEN, in maximumstand. Voeg de uien toe en roer ongeveer 3 min. Doe er de rijst bij en roer opnieuw. Wanneer de rijst glazig is, voegt u de champignons en dan de witte wijn toe. Laat zonder deksel in maximumstand koken tot de vloeistof volledig is opgenomen. Doe er dan het vlees bij, roer om en giet er voorzichtig de bouillon bij. Kruid met peper en zout en laat nog 15 tot 20 min sudderen, in sudderstand. Voeg de Parmezaanse kaas toe, roer om en dien op.

Tajine van kip met dadels (voor 2 personen)

Voorbereiding: 20 min Bereiding: 2 u

• 350 g kipfilet in middelgrote porties gesneden • 8 ontpitte dadels • 1 tomaat • 1 kleine courgette • 1 fijngehakte ui • 1/2 glas kippenbouillon • 1 el lichtjes geroosterd sesamzaad • 1 el olie • zout, peper

Snij de tomaten en courgettes in blokjes. Giet de olie in de wok en bak de stukken kip goudgeel in maximumstand. Doe er de uien, tomaten en courgettes bij. Roer om. Giet er de kippenbouillon bij, kruid met zout en peper, roer om en laat afgedekt 1.20 u koken in sudderstand. Voeg de dadels toe en laat nog 10 min koken. Bestrooi met sesamzaadjes en dien meteen op.

Wok & Stew (Schmorgericht) Rezepte

Die Anzahl der Personen und die Garzeit sind Richtwerte und können je nach Größe der Lebensmittel, Menge der Zutaten und individuellem Geschmack variieren.

DE

Kalbsschmorpfanne mit Kichererbsen (für 2 Personen)

Zubereitung: 20 min + Kichererbsen über Nacht einweichen
Garzeit: 3 Std.

• 400 g Kalbfleisch (Schulter oder anderes zartes Stück) • 1/2 Dose getrocknete Kichererbsen • 1 Zwiebel zerkleinert • 1 Tomate geschält • 1 EL Koriander gehackt • 1/2 TL Kreuzkümmel • 1/2 TL Safran • 2 EL Olivenöl • Salz, Pfeffer

Die getrockneten Kichererbsen müssen über Nacht in Salzwasser eingeweicht werden. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke. Geben Sie das Öl in eine Pfanne und schwitzen Sie die Zwiebeln an. Fleischstücke dazugeben und goldbraun anbraten. Geben Sie das Fleisch in den WOK-TOPF . Tomate, Koriander, Kreuzkümmel und Safran dazugeben. Salzen, pfeffern und umrühren. Gießen Sie ein 1/2 Glas Wasser hinein. Geben Sie die Kichererbsen dazu und rühren Sie um. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Gericht 3 Stunden zugedeckt auf Schmorfunktion garen. Dann servieren.

Fisch-Curry (für 2 Personen)

• 400 g Fischfilet (Dorsch, Makrele) • 50 g Butter • 1/2 Zwiebel • 1/2 Knoblauchzehe • 1 TL Bockshornkleekörner gemahlen • 1 TL Koriander gemahlen • 1 TL Kreuzkümmel gemahlen • 1 TL schwarzer Pfeffer gemahlen • 1 TL scharfer Paprika • 2 TL Tomatenpüree • 1 getrocknetes Lorbeerblatt • 1/2 Zitrone • Salz
Garzeit: 30 Minuten

Erhitzen Sie die Butter im WOK-TOPF auf höchster Stufe, dann Zwiebel und Knoblauch fein gehackt anschwitzen. Geben Sie dann die Gewürze dazu und lassen Sie das Ganze 2 bis 3 Minuten garen. Rühren Sie das Tomatenpüree und das Lorbeerblatt ein, und gießen Sie unter ständigem Rühren ein 1/2 Glas kochendes Wasser hinein. Geben Sie den in Stücke geschnittenen Fisch dazu, zum Kochen bringen und 15 Minuten auf höchster Stufe köcheln lassen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz abschmecken, dann sofort servieren.

Hähnchen-Risotto mit Champignons (für 2 Personen)

• 150 g Hähnchenfilet gegart • 50 g Butter • 2 mittelgroße Zwiebeln • 130 g Langkornreis • 100 g Champignons aus der Dose • 50 ml trockenen Weißwein • 200 ml Hühnerbrühe • 40 g Parmesan • Salz, Pfeffer
Garzeit: 35 Minuten

Zwiebeln hacken. Champignons blättrig schneiden. Hähnchenfilet in kleine Würfel schneiden. Erhitzen Sie die Butter im WOK-TOPF auf höchster Stufe. Geben Sie die Zwiebeln hinein und braten Sie sie ca. 3 Minuten an. Reis dazugeben und wieder umrühren. Sobald die Reiskörner glasig sind, Champignons und dann den Weißwein dazugeben. Ohne Deckel auf höchster Stufe schmoren lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt ist. Das Hähnchenfleisch dazugeben, umrühren und langsam die Brühe eingießen. Salzen und pfeffern, weitere 15 bis 20 Minuten auf Schmorfunktion garen. Parmesan dazugeben, umrühren und servieren.

Hähnchen-Schmorpfanne mit Datteln (für 2 Personen)

Zubereitung: 20 min Garzeit: 2 Std.

• 350 g Hähnchenfilet in mittelgroße Stücke geschnitten • 8 Datteln entkernt • 1 Tomate • 1 kleine Zucchini • 1 Zwiebel zerkleinert • 1/2 Glas Hühnerbrühe • 1 EL Sesamkörner leicht angeröstet • 1 EL Öl • Salz, Pfeffer

Tomate und Zucchini würfelig schneiden. Das Öl in den Wok-Topf geben und die Hähnchenstücke auf höchster Stufe goldbraun braten. Zwiebel, Tomaten- und Zucchinistücke dazugeben. Umrühren. Hühnerbrühe dazugeben, salzen, pfeffern, umrühren und zugedeckt 1 Std. 20 Min. auf Schmorfunktion garen. Datteln dazugeben und weitere 10 Min. garen. Vor dem Servieren Sesamkörner darüber streuen.

Ricette Wok & Stew

Il numero di persone e i tempi di cottura sono indicativi e possono variare a seconda della grandezza degli alimenti, della quantità degli ingredienti e dei gusti personali.

IT

Tajine di vitello con ceci (per 2 persone)

Preparazione: 20 minuti + mettere in ammollo i ceci il giorno prima
Cottura: 3 h

• 400 g di vitello (spalla o altro taglio tenero) • 1/2 scatola da 850 ml di ceci secchi • 1 cipolla sminuzzata • 1 pomodoro pelato • 1 cucchiaio di coriandolo tritato • 1/2 cucchiaino di cumino • 1/2 cucchiaino di zafferano • 2 cucchiai di olio d'oliva • Sale, pepe

I ceci secchi devono essere messi in ammollo in acqua salata il giorno prima. Tagliare la carne a pezzi. Mettere l'olio in una padella e dorare le cipolle. Aggiungere i pezzi di carne e dorarli. Mettere la carne nel WOK & STEW. Aggiungere il pomodoro, il coriandolo, il cumino e lo zafferano. Salare, pepare e mescolare. Versare 1/2 bicchiere d'acqua. Aggiungere i ceci e mescolare. Collegare l'apparecchio e cuocere con coperchio per 3 ore, in posizione "Cottura lenta". Servire.

Curry di pesce (per 2 persone)

• 400 g di filetti di pesce (merluzzo, sgombro) • 50 g di burro • 1/2 cipolla • 1/2 spicchio di aglio • 1 cucchiaino di fieno greco in polvere • 1 cucchiaino di coriandolo in polvere • 1 cucchiaino di cumino in polvere • 1 cucchiaino di pepe nero macinato • 1 cucchiaino di peperoncino piccante in polvere • 2 cucchiai di passata di pomodoro • 1 foglia secca di alloro • 1/2 limone • Sale
Tempo di cottura: 30 min.

Scaldare il burro nel WOK & STEW, posizione "max", poi rosolare la cipolla e l'aglio tritati. A questo punto aggiungere tutte le spezie e cuocere per 2 o 3 minuti. Incorporare la passata di pomodoro e l'alloro, poi versare 1/2 bicchiere di acqua bollente continuando a mescolare. Immergere il pesce tagliato a pezzetti, portare a ebollizione e lasciar sobbollire per 15 minuti, posizione "max". Versare il succo di limone, controllare il sale e servire immediatamente.

Risotto di pollo ai funghi (per 2 persone)

• 150 g di petto di pollo cotto • 50 g di burro • 2 cipolle medie • 130 g di riso a grani lunghi • 100 g di funghi in scatola • 1/2 dl di vino bianco secco • 2 dl di brodo di pollame • 40 g di parmigiano • Sale, pepe
Tempo di cottura: 35 min.

Tritare le cipolle. Tagliare i funghi a fettine. Tagliare il petto di pollo a dadini. Scaldare il burro nel WOK & STEW, posizione "max". Aggiungere le cipolle e mescolare per circa 3 minuti. Versare il riso e mescolare nuovamente. Quando i grani diventano trasparenti, aggiungere i funghi e poi il vino bianco. Lasciare scoperto e cuocere, posizione "max", fino al completo assorbimento del liquido. A questo punto aggiungere il petto di pollo, mescolare e versare lentamente il brodo. Salare, pepare e cuocere ancora a fuoco lento per 15-20 minuti, posizione "Fuoco lento". Aggiungere il parmigiano, mescolare e servire.

Tajine di pollo ai datteri (per 2 persone)

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 2 h

• 350 g di filetto di pollo tagliato a pezzi di media grandezza • 8 datteri snocciolati • 1 pomodoro • 1 zucchina piccola • 1 cipolla sminuzzata • 1/2 bicchiere di brodo di pollame • 1 cucchiaio di semi di sesamo leggermente tostati • 1 cucchiaio di olio • Sale, pepe

Tagliare i pomodori e le zucchine a dadini. Mettere l'olio nel Wok e soffriggere i pezzi di pollo, posizione "max". Aggiungere le cipolle, i pomodori e le zucchine. Mescolare. Aggiungere il brodo di pollame poi salare, pepare, mescolare e cuocere con coperchio per un'ora e venti minuti, posizione "Fuoco lento". Aggiungere i datteri e continuare la cottura per 10 minuti. Cospargere i semi di sesamo subito prima di servire.

Recetas de Wok & Stew

El número de personas y los tiempos de cocción son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

Tayín de ternera con garbanzos (para 2 personas)

Preparación: 20 min + poner en remojo los garbanzos un día antes
Cocción: 3 h

• 400 g de ternera (paletilla u otro corte tierno) • 1/2 bote de 4 raciones de garbanzos secos • 1 cebolla cortada en láminas • 1 tomate pelado • 1 c. sopera de cilantro picado • 1/2 c. de café de comino • 1/2 c. de café de azafrán • 2 c. sopera de aceite de oliva • sal, pimienta

ES

Los garbanzos secos deben ponerse en remojo en agua con sal un día antes. Corte la carne en trozos. Ponga aceite en una sartén y dore la cebolla. Añada los trozos de carne y dórelos. Ponga la carne en WOK Y COCCIÓN A FUEGO LENTO. Añada el tomate, el cilantro, el comino y el azafrán. Salpimiente y mezcle. Vierta 1/2 vaso de agua. Añada los garbanzos y mezcle. Conecte el aparato y cocine con la tapa durante 3 horas, en la posición de cocción a fuego lento. Sirva.

Curry de pescado (para 2 personas)

• 400 g de filetes de pescado (bacalao, caballa) • 50 g de mantequilla • 1/2 cebolla • 1/2 diente de ajo • 1 c. de café de fenogreco en polvo • 1 c. de café de cilantro en polvo • 1 c. de café de comino en polvo • 1 c. de café de pimienta negra molida • 1 c. de café de guindilla en polvo • 2 c. cucharada soperas de puré de tomate • 1 hoja de laurel seca • 1/2 limón • sal
Tiempo de cocción: 30 minutos

Caliente la mantequilla en WOK Y COCCIÓN A FUEGO LENTO, en la posición máx.; a continuación, sofría la cebolla y el ajo picados. Después, añada todas las especias y cocine durante 2 o 3 min. Incorpore el puré de tomate, el laurel y vierta 1/2 vaso de agua hirviendo a la vez que remueve. Sumerja el pescado cortado en trozos, llévelo a ebullición y deje que hierva durante 15 min, en posición máx. Riegue con zumo de limón; a continuación, compruebe la sal del aliño y sirva enseguida.

Risotto de ave con champiñones (para 2 personas)

• 150 g de pechuga de ave cocida • 50 g de mantequilla • 2 cebollas medianas • 130 g de arroz de grano largo • 100 g de champiñones en lata • 1/2 dl de vino blanco seco • 2 dl de caldo de ave • 40 g de parmesano • sal, pimienta
Tiempo de cocción: 35 minutos

Pique las cebollas. Corte los champiñones en láminas. Corte la pechuga de ave en daditos. Caliente la mantequilla en WOK Y COCCIÓN A FUEGO LENTO, en posición máx. Añada las cebollas y remueva durante aproximadamente 3 min. Vierta el arroz y vuelva a remover. Cuando los granos estén transparentes, añada los champiñones y el vino blanco. Cocine sin la tapa, en posición máx., hasta que se haya absorbido todo el líquido. Añada entonces la pechuga de ave, remueva y vierta despacio el caldo. Salpimiente y deje cocer a fuego lento entre 15 y 20 min más, en la posición de cocción a fuego lento. Añada el parmesano, remueva y sirva.

Tayín de pollo con dátiles (para 2 personas)

Preparación: 20 min Cocción: 2 h

• 350 g de filete de pollo cortado en trozos medianos • 8 dátiles deshuesados • 1 tomate • 1 calabacín pequeño • 1 cebolla cortada en láminas • 1/2 vaso de caldo de ave • 1 c. sopera de semillas de sésamo ligeramente tostadas • 1 c. sopera de aceite • sal, pimienta

Corte el tomate y el calabacín en dados. Ponga aceite en el wok y dore los trozos de pollo en la posición máx. Añada la cebolla, el tomate y el calabacín. Mezcle. Añada el caldo de ave, salpimiente, mezcle y cocine con la tapa durante 1 h 20 min, en la posición de cocción a fuego lento. Añada los dátiles y siga cocinando durante 10 min más. Espolvoree las semillas de sésamo a la hora de servir.

Receitas de Wok & Stew

O número de pessoas e os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo e podem variar segundo a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

Tajine de vitela com grão-de-bico (para 2 pessoas)

Preparação: 20 min. + deixar o grão-de-bico de molho de véspera
Cozedura : 3 h

• 400 g de vitela (quarto ou outro pedaço tenro) • 1/2 lata de grão-de-bico seco • 1 cebola picada • 1 tomate pelado • 1 c. de sopa de coentros picados • 1/2 c. de café de cominhos • 1/2 c. de café de açafrão • 2 c. de sopa de azeite • sal e pimenta

O grão-de-bico seco deve ser demolhado em água salgada de véspera. Corte a carne em pedaços. Coloque o azeite numa frigideira e aloure a cebola. Acrescente os pedaços de carne e deixe-os dourar. Coloque a carne no WOK EM LUME BRANDO. Acrescente o tomate, os coentros, os cominhos e o açafrão. Tempere com sal e pimenta e misture. Deite 1/2 copo de água. Acrescente o grão-de-bico e misture. Ligue o aparelho e coza tapado durante 3 horas, em lume brando. Sirva.

Caril de peixe (para 2 pessoas)

PT

• 400 g de filetes de peixe (bacalhau, cavala) • 50 g de manteiga • 1/2 cebola • 1/2 dente de alho • 1 c. de café de feno-grego em pó • 1 c. de café de coentros em pó • 1 c. de café de cominhos em pó • 1 c. de café de pimenta preta moída • 1 c. de café de malagueta em pó • 2 c. de sopa de polpa de tomate • 1 folha seca de louro • 1/2 limão • sal
Tempo de cozedura: 30 minutos

Aqueça a manteiga no WOK EM LUME BRANDO, posição máx., e depois aloure a cebola e o alho picados. Acrescente então todas as especiarias e deixe cozer durante 2 a 3 minutos. Acrescente a polpa de tomate e o louro e deite 1/2 copo de água a ferver, continuando a mexer. Deite o peixe cortado em pedaços, leve a ferver e mantenha em ebulição durante 15 minutos, posição máx. Regue com o sumo de limão, retifique o sal e sirva de imediato.

Risotto de aves com cogumelos (para 2 pessoas)

• 150 g de peito de aves cozido • 50 g de manteiga • 2 cebolas médias • 130 g de arroz de grão longo • 100 g de cogumelos em lata • 1/2 dl de vinho branco seco • 2 dl de caldo de aves • 40 g de queijo parmesão • sal e pimenta
Tempo de cozedura: 35 minutos

Pique as cebolas. Corte os cogumelos em lamelas. Corte o peito de aves em pequenos dados. Aqueça a manteiga no WOK EM LUME BRANDO, posição máx. Acrescente a cebola e mexa durante cerca de 3 min. Junte o arroz e mexa novamente. Quando os grãos estiverem transparentes, acrescente os cogumelos e depois o vinho branco. Deixe cozer sem tapar, posição máx., até à absorção completa do líquido. Acrescente depois o peito de frango, mexa e deite lentamente o caldo. Tempere com sal e pimenta e deixe cozer em lume brando 15 a 20 min., em lume brando. Acrescente o queijo parmesão, mexa e sirva.

Tajine de frango com tâmaras (para 2 pessoas)

Preparação: 20 min. Cozedura: 2 h

• 350 g de bifes de frango cortados em pedaços médios • 8 tâmaras descaroçadas • 1 tomate • 1 curgete pequena • 1 cebola em rodelas • 1/2 copo de caldo de aves • 1 c. de sopa de sementes de sésamo levemente tostados • 1 c. de sopa de óleo • sal e pimenta

Corte o tomate e a curgete em dados. Coloque o óleo no wok e aloure os pedaços de frango na posição máx. Acrescente a cebola, o tomate e a curgete. Misture. Acrescente o caldo de aves e tempere com sal e pimenta, misture e deixe cozer tapado 1 h e 20, em lume brando. Acrescente as tâmaras e deixe cozer mais 10 minutos. Polvilhe com as sementes de sésamo na altura de servir.

Wok & Stew recipes

The number of servings and the cooking times are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

Veal tagine with chickpeas (serves 2)

Preparation: 20 min + soak chickpeas overnight
Cooking: 3 hr

• 400 g veal (shoulder or any other tender piece) • 1/2 tin (850 ml) dried chickpeas • 1 minced onion • 1 peeled tomato • 1 tablespoon chopped coriander • 1/2 teaspoon cumin • 1/2 teaspoon saffron • 2 tablespoons olive oil • salt, pepper

The chickpeas must be soaked in water overnight. Cut the meat into pieces. Put oil in a frying pan and brown the onions slightly. Add the meat pieces and brown them a little. Add the meat to the WOK & STEW. Add tomato, coriander, cumin and saffron. Season with salt and pepper and mix. Pour 1/2 cup of water. Add the chickpeas and mix. Plug in the appliance and cook covered for 3 hours, in stewing position. Serve.

Fish curry (serves 2)

• 400 g fish fillets (cod, mackerel) • 50 g butter • 1/2 onion • 1/2 garlic clove • 1 teaspoon fenugreek powder • 1 teaspoon coriander powder • 1 teaspoon cumin powder • 1 teaspoon crushed black pepper • 1 teaspoon hot chilli powder • 2 tablespoons tomato puree • 1 dried bay leaf • 1/2 lemon • salt

EN

Cooking time: 30 minutes

Heat the butter in the WOK & STEW, in max position, then brown the chopped onion and garlic. Then add all the spices and cook for 2 to 3 minutes. Add the tomato puree, bay leaf, and then add 1/2 cup of boiling water while continuing to stir. Immerse the fish cut into pieces, bring to a boil and allow to simmer for 15 minutes, in max position. Drizzle with lemon juice, season to taste and serve immediately.

Chicken risotto with mushrooms (serves 2)

• 150 g cooked chicken breast • 50 g butter • 2 medium onions • 130 g long-grain rice • 100 g tinned mushrooms • 1/2 dl dry white wine • 2 dl chicken stock • 40 g parmesan • salt, pepper
Cooking time: 35 minutes

Chop the onions. Cut the mushrooms into strips. Cut the chicken breast into small cubes. Heat the butter in the WOK & STEW, in max position. Add the onions and stir for about 3 minutes. Pour the rice and stir again. When the grains are transparent, add the mushrooms and then the white wine. Cook uncovered, in max position, until the liquid is fully absorbed. Then add the chicken breast, stir and gently add the stock. Season with salt and pepper and allow to simmer for another 15 to 20 minutes, in stewing position. Add the parmesan, stir and serve.

Chicken tagine with dates (serves 2)

Preparation: 20 min Cooking: 2 hr

• 350 g chicken fillet cut into medium portions • 8 pitted dates • 1 tomato • 1 small courgette • 1 minced onion • 1/2 cup of chicken stock • 1 tablespoon of lightly toasted sesame seeds • 1 tablespoon oil • salt, pepper

Cut the tomatoes and courgettes into cubes. Put oil in the wok and brown the chicken pieces slightly in max position. Add the onions, tomatoes and courgettes. Mix. Add the chicken stock, add salt and pepper and cook covered for 1 hour and 20 minutes, in stewing position. Add the dates and continue to cook for 10 minutes. Sprinkle with sesame seeds just before serving.

Wok & Stew tarifleri

Tariflerin kaç kişilik olduğu ve pişirme süreleri yalnızca belirtmek için verilmiştir ve yiyecek miktarına, malzzeme miktarına ve damak tagdına göre değişiklik gösterebilir.

Tajine de veau aux pois chiches (2 kişilik)

Hazırlama süresi: 20 dk. + nohutları bir gece önceden ıslatın
Pişirme: 3 sa.

• 400 gr. dana eti (süt danasının kürek kısmı veya yumuşak bir kısmı) • 1/2 paket (850 ml) nohut • 1 kıyılmış soğan • 1 kabuksuz domates • 1 yemek kaşığı kıyılmış kişniş • 1/2 çay kaşığı kimyon • 1/2 çay kaşığı safran • 2 yemek kaşığı zeytin yağı • tuz, karabiber

Nohutların bir gece önceden suda bekletilmesi gerekir. Eti parçalara bölün. Zeytin yağını bir tavaya ekleyin ve soğanları hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin. Parçalara böldüğünüz soğanları ekleyin ve bir süre kavurun. Eti WOK VE GÜVEÇ içine ekleyin. Domates, kişniş, kimyon ve safranı ekleyin. Tuz ve biberi ekleyin ve karıştırın. 1/2 bardak su ekleyin. Son olarak nohutları ekleyin ve karıştırın. Cihazı prize takın ve kapağı kapalı olarak 3 saat güveç konumunda pişirin. Serve.

Körili balık (2 kişilik)

• 400 gr. balık fileto (mezgit, uskumru) • 50 gr tereyağı • 1/2 soğan • 1/2 diş sarımsak • 1 çay kaşığı toz çemen otu • 1 çay kaşığı toz kişniş • 1 çay kaşığı toz kimyon • 1 çay kaşığı öğütülmüş karabiber • 1 çay kaşığı toz acı biber • 2 yemek kaşığı domates salçası • 1 kuru defne yaprağı • 1/2 limon • tuz
Pişirme süresi: 30 dakika

Maksimum konuma getirdiğiniz WOK VE GÜVEÇ içinde tereyağını eritin ardından kıyılmış soğanı ve sarımsağı kavurun. Tüm baharatları ekleyin ve 2 ila 3 dakika pişirin. Karıştırmaya devam ederek salçayı, defne yaprağını ve 1/2 bardak kaynar suyu ekleyin. Parçalara böldüğünüz balığı ekleyin kaynayınca 15 dakika kadar maksimum konumda pişirin. Limon suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyin ve hemen servis edin.

TR

Mantarlı ve tavuklu risotto (2 kişilik)

• 150 gr pişmiş tavuk göğsü • 50 gr. tereyağı • 2 orta boy soğan • 130 gr. uzun taneli pirinç • 100 gr. konserve mantar • 1/2 dl. beyaz şarap • 2 dl. et suyu • 40 gr. parmesan • tuz, karabiber
Pişirme süresi: 35 dakika

Soğanları doğrayın. Mantarları şerit şeklinde doğrayın. Tavuk göğsünü küçük küpler halinde doğrayın. Maksimum konumdaki WOK VE GÜVEÇ içinde tereyağını eritin. Soğanları ekleyin ve yaklaşık 3 dakika karıştırın. Pirinci ekleyin ve tekrar karıştırın. Pirinç taneleri şeffaf olduğunda mantarları ve beyaz şarabı ekleyin. Kapağı kapalı olarak maksimum konunda suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Ardından tavuk göğsünü ekleyin ve yavaşça karıştırarak et suyunu ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin ve 15 ila 20 dakika daha güveç konumunda pişirin. Parmesanı ekleyin, karıştırın ve servis edin.

Hurmalı tavuk tagine (2 kişilik)

Hazırlama süresi: 20 dk. Pişirme: 2 sa.

• 350 gr. orta büyüklükte doğranmış tavuk fileto • 8 çekirdeksiz hurma • 1 domates • 1 küçük boy kabak • 1 kıyılmış soğan • 1/2 bardak tavuk suyu • 1 yemek kaşığı hafifçe kavrulmuş susam • 1 yemek kaşığı sıvı yağ • tuz, karabiber

Domatesleri ve kabağı küp şeklinde doğrayın. Sıvı yağı wok'un içine ekleyin ve maksimum konumda tavukları hafifçe kavurun. Soğanları, domatesleri ve kabakları ekleyin. Karıştırın. Tavuk suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyin ve kapağı kapalı olarak 1 saat 20 dakika güveç konumunda pişirin. Hurmaları ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Üzerine susam serperek servis edin.

TEF-T&M-WOK 04/07/12 16:32 Page46

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran	**(0)41 28 18 53**	1 an 1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años 2 years
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ Գրուպպա ՍԵԲ-Վ, 125171 Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ 2 years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre 2 years
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**070 23 31 59**	2 ans 2 years
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3	**017 2239290**	2 года 2 years
BOSNA I **HERCEGOVINA**	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine 2 years
BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	**0800-119933**	1 ano 1 year
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години 2 years
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**800-418-3325**	1 an 1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	**12300 209207**	2 años 2 years
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años 2 years
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine 2 years
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky 2 years
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år 2 years
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat 2 years
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta 2 years

🌐	✉	☎	📅
FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	**2106371251**	2 χρόνια 2 years
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz - 4 2040 Budaörs	**06 1 801 8434**	2 év 2 years
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	**199207354**	2 anni 2 years
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесi,16А, 3 үйi	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi 2 years
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai 2 years
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	**(0)2 20 50 022**	2 годин 2years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años 1 year
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani 2 years
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år 2 years
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**441 4455**	1 años 1 year

POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	0 801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	808 284 735	2 anos 2 years
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 - 010632 Bucureşti	0 21 316 87 84	2 ani 2 years
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	495 213 32 30	2 года 2 years
SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine 2 years
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 - 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky 2 years
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti 2 years
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	902 31 24 00	2 años 2 years
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år 2 years
SUISSE / SCHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans 2 Jarhre 2 years
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	886-2-2833 3716	1 year
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	662 351 8911	2 years
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL 2 years
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332	800-395-8325	1 year
УКРАЇНА UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки 2 years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 años
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	+84-8 38644037 +84-8 38645830	1 year

www.tefal.com

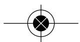
TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата прпдажи / Дата прпдажу / Дата на закупуване / Датум на купуваое / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خريد

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпделі / Κωδικός προιόνηος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع المُنتَج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . /
Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прпдавца / Назва i адреса прпдавця / Търгпвки пбект / Назив и адреса на прпдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθσνζη καηαζηήμαηος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم وعنوان بائع التجزئة / نام و آدرس خرده فروش

Distributor stamp . . . . Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать прпдавца / Печатка прпдавця / Печат на търгпвския пбект / Печат на прпдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καηαζηήμαηος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش



TEF-T&M-WOK 04/07/12 16:32 Page52

www.tefal.com

Ref. 2100072088 - 06/12